

# CUI14 – LA CUISINE DU FEU

## Objectifs de la formation

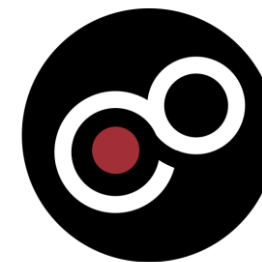


- 🔗 Connaitre les origines des 5 techniques anthropologiques
- 🔗 Proposer une offre différenciante autour du feu
- 🔗 Augmenter la maîtrise de la cuisine du feu
- 🔗 Optimiser ses coûts de production
- 🔗 Préparer des recettes en mettant en avant la cuisine du feu
- 🔗 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP)



# CUI14 – LA CUISINE DU FEU

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



## Programme

### Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

### Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

### Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

### 1. Introduction

- Généralités
- Origines
- Présentation des 5 techniques anthropologiques
- Les différences de mise en œuvre
- Les enjeux de sécurité

### 2. Les enjeux commerciaux

- Une offre différenciante
- Une saisonnalité de l'offre
- Les gammes salées et sucrées
- Les produits à valoriser
- Le show-cooking

### 3. La cuisine du feu

- Les différents types de matériels
- Les combustibles
- Les clés de la cuisine du feu
- Les variations de feu
- Maîtrise de la source de chaleur
- Exigences techniques

### 4. Les spécificités techniques

- Une maîtrise des coûts
- Elaboration des fiches techniques
- Les techniques de cuisson
- Les assaisonnements
- Les particularités produits

### 5. Les préparations culinaires

- Construire des plats équilibrés et nourrissants
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation
- Analyse

### 6. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

# SHAREMAN propose un éventail de modules de formation qui optimisera la productivité des structures tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



<b>Domaine</b>	Culinaire
<b>Thématique</b>	Techniques culinaires salées
<b>Formacode</b>	42752
<b>Modalité</b>	Présentielle
<b>Durée</b>	21 heures soit 3 jours
<b>Type de formation</b>	Intra-entreprises / Mini 1 – Maxi 12
<b>Public cible</b>	Tout public
<b>Lieu</b>	Site client
<b>Modalités d'accès</b>	Inscription sous 72h
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Tarif</b>	Consulter la grille tarifaire sur <a href="http://www.shareman.fr">www.shareman.fr</a> ou sur demande

## MODALITÉS TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES & D'ENCADREMENT

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

## MODALITÉS D'ÉVOLUTION ET D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

## MOYENS PERMETTANT LE SUIVI, L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS & L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.